CENTRE DE PRODUCTION ALIMENTAIRE MALOUET DE TOULON

L'ORGANISME

1. Le Service Vivres – Restauration de Toulon (SVR)
2. Le Centre de Production Alimentaire (CPA)

APPLICATION DE LA NORME ISO 14001 : 2004 AU CPA

1. La politique environnementale;
2. L'analyse environnementale ;
3. L'organisation ;
4. La réalisation d'audits.

LE RETOUR SUR INVESTISSEMENT

L'ORGANISME

1. Le Service Vivres – Restauration de Toulon (SVR 83)

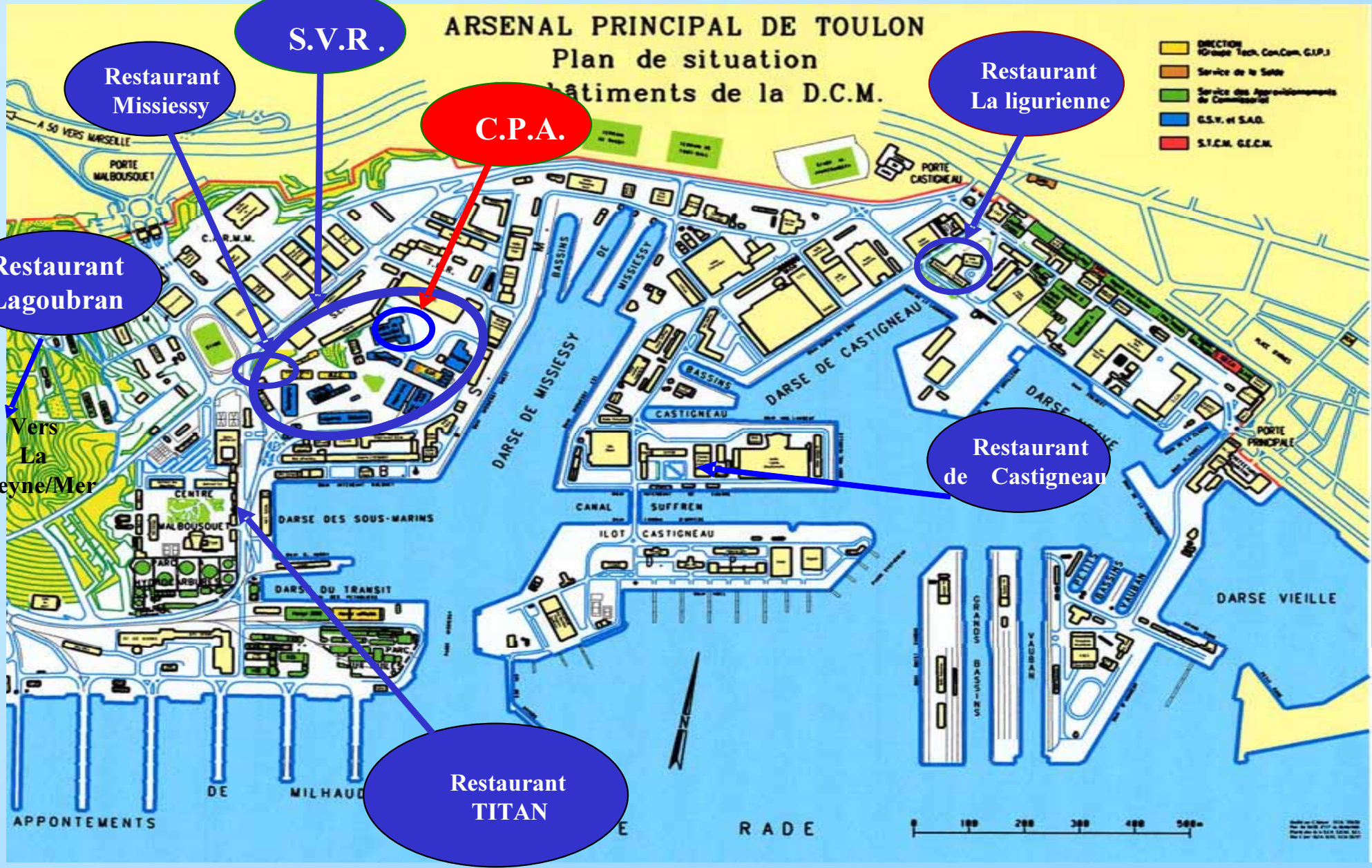
2. Le Centre de Production Alimentaire (CPA)

1. Le Service Vivres – Restauration de Toulon
Quelques chiffres (2006)

- **Personnel :** ***530 civils et militaires***.
- **Quatre divisions :**
  - ***La division Administration Approvisionnement***
  - ***La division Recette Stockage Délivrance***
  - ***La division Technique***
  - ***La division Restauration***

L'ORGANISME

1. Le Service Vivres – Restauration de Toulon



L'ORGANISME

1. Le Service Vivres – Restauration de Toulon (SVR 83)

2. Le Centre de Production Alimentaire (CPA)

2. Le CPA Malouët de Toulon
Historique

- Inauguré en 1995, le centre de production alimentaire (CPA) Malouët de Toulon a fait l'objet de travaux d'infrastructure, entre 2001 et 2003, portant sa capacité annuelle maximale théorique de production à 7 500 400 éléments de repas (ou PCEA : préparation culinaire élaborée à l'avance).

- Les travaux réalisés entre 2001 et 2003 ont principalement portés sur les trois axes suivants:

- Augmenter la capacité de stockage ;
- Renforcer les capacités de production ;
- Agrandir les locaux annexes.

2. Le CPA Malouët de Toulon

ICPE : Installation Classée pour la protection de l'environnement

ICPE : Les installations du MINDEF

➢ Au plan technique :

le MINDEF est soumis (sans restriction) aux dispositions de droit commun du code de l'Environnement.

➢ Au plan administratif :

- le MINDEF exerce les pouvoirs attribués au préfet de région ;
- l'inspection des ICPE est réalisé par le Contrôle Général des Armées (CGA).

ICPE : Les rubriques

- Rubrique 2221 : Préparation ou conservation de produits alimentaires d'origine animale ;
- Rubrique 2220 : Préparation ou conservation de produits alimentaires d'origine végétale ;
- Rubrique 2920 : Installation de réfrigération ;
- Rubrique 2910 : Installation de combustion ;
- Rubrique 1432 : stockage de produits inflammables.

2. Le CPA Malouët de Toulon
Fonctionnement

- 85 personnes : 55 militaires et 30 civils ;
- 24 restaurants clients (de 400 à 11 000 repas par semaine) ;
- 110 000 à 130 000 éléments de repas produits par semaine ;
- Production sur 5 jours œuvrés.

2. Le CPA Malouët de Toulon
Fonctionnement

- Fabrication traditionnelle d'éléments de repas (ou PCEA) à grande échelle.

- La méthode retenue dans les CPA de la marine nationale est le principe de la liaison froide réfrigérée (LFR).

- Organisation de la production articulée autour du jour **J « Jour de production »** :

- Passation des commandes à J-12 ;
- Réception des denrées à J-2 ;
- Déconditionnement et répartition des denrées en fonction du planning de production à J-1 ;
- Cuisson, assemblage, conditionnement, refroidissement et allotissement des PCEA le jour J ;
- Expédition vers les clients à J+1.

2. Le CPA Malouët de Toulon
Les prestations culinaires

- La prestation journalière est proposée aux restaurants abonnés sous la forme d'un planning itératif de 52 semaines de menus tenant compte de la saisonnalité des plats.

  Toutes les six semaines, une commission des menus réunissant les responsables du CPA et les représentants des clients est organisée afin de valider la grille des menus proposée sur les six semaines suivantes et de prendre en compte les remarques ou souhaits éventuels de chacun.

- Chaque jour, les centres de restauration peuvent choisir :

- une entrée chaude ;
- cinq plats protidiques ;
- sept garnitures (trois féculents, trois légumes et une garniture du jour) ;
- trois sauces différentes ;
- deux pâtisseries.

2. Le CPA Malouët de Toulon
Les prestations culinaires

➢ **<u>Le CPA propose également</u> :**

- <u>Une gamme « Traiteur 2000 »</u> pour des demandes particulières (repas de corps …) ;

- <u>Une gamme « Traiteur 50 »</u> déjeuners ou dîners d'autorités élaborés avec des denrées de qualité supérieure ;

- <u>Une gamme « Hospitalisés »</u> destinée à l'hôpital d'instruction des armées de Sainte Anne de Toulon (plats sans sel ajouté ou hypocaloriques).

2. Le CPA Malouët de Toulon
Les dates limites de consommations

- Répartition des dates limites de consommation au 1er novembre 2006 :

DLC	***Total des recettes***
J +9	*128*
J +7	*629*
J+5	*61*
J +3	*75*
Total	***893***

Soit 84,77% des recettes du catalogue sont validées entre J+7 et J+9.

- La répartition des DLC peut varier en fonction des résultats des tests de vieillissement pratiqués.

2. Le CPA Malouët de Toulon
Les clients actuels

➢ <u>Sont abonnés des restaurant :</u>

- De la marine nationale ;
- Du bataillon des Marins Pompiers (BMP) de Marseille ;
- De l'armée de terre ;
- De l'armée de l'air ;
- Du service de santé des armées.

APPLICATION DE LA NORME ISO 14001:2004 AU CPA

1. La politique environnementale;
2. L'analyse environnementale ;
3. L'organisation ;
4. La réalisation d'audits.

APPLICATION DE LA NORME ISO 14001: 2004 AU CPA

1. La politique environnementale;
2. L'analyse environnementale ;
3. L'organisation ;
4. La réalisation d'audits.

1. La politique environnementale

Par le biais de la directive n°113 DEF/EMM/ENV/NP du 24 mars 2005, le chef d'état-major de la marine engage une politique volontariste sur la protection de l'environnement.

Dans l'instruction n°105 DEF/EMM/QUAL/NP du 3 mai 2006, le chef d'état-major de la marine arrête le schéma directeur de la qualité au sein de la marine nationale et approuve les démarches de certifications.

1. La politique environnementale

- L'enjeu de la norme ISO 9001:2000 est « la satisfaction du client » par :
  - La fourniture d'un produit répondant en permanence à des attentes explicites et implicites ;
  - Amélioration permanente de l'ensemble des processus .

- Les enjeux de la norme ISO 14001:2004 sont :
  - « D'identifier et de maîtriser les impacts négatifs significatifs que nos activités peuvent générer sur l'environnement » :
    - Les pollution de l'eau, du sol, de l'air ;
    - Les nuisances olfactives, visuelles, sonores ;
    - La consommation d'eau ;
    - La gestion des déchets ;

  - « D'améliorer en continue ses performances environnementales afin de répondre aux attentes des parties intéressées » :
    - Les personnes à proximité du CPA ;
    - Les associations ;
    - Le contrôle général des armées (la réglementation).

APPLICATION DE LA NORME 14001: 2004 AU CPA

1. La politique environnementale

1999

Certification ISO 14001: 2004

2004

Certification ISO 9001: 2000

2005

Certification d'un système de management intégré

ISO 14001:2004 - ISO 9001:2000

APPLICATION DE LA NORME 14001: 2004 AU CPA

1. POLITIQUE QUALITE ENVIRONNEMENT ET PRESENTATION DU CPA MALOUET.

1.1. Engagement du chef d'organisme.

La démarche qualité/environnement dans laquelle est engagé le centre de production alimentaire s'inscrit dans le cadre plus général de la politique de la marine nationale qui exige une certification pour les activités *« étant potentiellement à risques pour la santé des personnes ou pour la protection de l'environnement* [1]».

Après 8 ans de certification 14001 (environnement) et 3 ans de certification 9001 (qualité), les progrès réalisés par le centre de production alimentaire sont perceptibles pour la direction et pour l'ensemble du personnel : l'organisation interne est plus efficace, les processus sont bien identifiés et pilotés avec le souci de s'améliorer toujours davantage, le personnel est impliqué et motivé par la nature de la démarche qui vise à satisfaire le client et à protéger l'environnement ; son professionnalisme reconnu est en constante augmentation.

Depuis juin 2006, les deux démarches qualité et environnement (ISO 9001 : 2000 et ISO 14001 : 2004) ont été rassemblées en un seul et unique système de management intégré de type « qualité/environnement ».

En tant que chef d'organisme et exploitant de l'installation, je m'engage d'une part à appliquer les dispositions du présent manuel, ainsi que les processus et procédures associées qui couvrent les exigences des normes ISO 9001 :2000 et ISO 14001 :2004 et d'autre part, à donner les ressources nécessaires, selon les moyens du service, de manière à assurer la mise en œuvre de cette politique et l'amélioration continue du système.

Les 5 axes principaux de ma politique qualité/environnement sont les suivants et doivent être connus de chacun :

- **Assurer** la sécurité alimentaire de la production ;
- **Satisfaire** le client en lui fournissant un produit strictement conforme à ses attentes ;
- **Garantir** la conformité de l'activité au regard des exigences légales relatives à l'installation classée pour l'environnement (ICPE) qu'est le centre de production alimentaire, et prévenir tout risque de pollution ;
- **Consolider** et adapter les compétences professionnelles du personnel ;
- **Améliorer** la démarche de communication interne et externe.

Ces axes sont déclinés en objectifs qualité et environnement, mesurables pour chacun des processus du système à travers des indicateurs et des cibles associées (FE 003). Ces objectifs sont révisés annuellement en revue de direction.

Le 3 mai 2007,
Le commissaire en chef de 1ère classe Bruno de la Follye de Joux
Chef du service vivres – restauration.

[1] Directive n°113 DEF/EMM/ENV/NP du 24 mars 2005 relative à la protection de l'environnement et au schéma directeur pour la marine et Instruction n°105 DEF/EMM/QUAL/NP du 3 mai 2006 relative au schéma directeur de la qualité au sein de la marine nationale

1. La politique environnementale

- **Assurer** la sécurité alimentaire de la production ;
- **Satisfaire** le client en lui fournissant un produit strictement conforme à ses attentes ;
- **Garantir** la conformité de l'activité au regard des exigences légales relatives à l'installation classée pour l'environnement (ICPE) qu'est le centre de production alimentaire, et prévenir tout risque de pollution ;
- **Consolider** et adapter les compétences professionnelles du personnel ;
- **Améliorer** la démarche de communication interne et externe.

APPLICATION DE LA NORME ISO 14001: 2004 AU CPA

1. La politique environnementale;
2. L'analyse environnementale ;
3. L'organisation ;
4. La réalisation d'audits.

2. L'analyse environnementale

Les parties

L'analyse environnementale se compose de 3 parties :

- Partie I : Le centre, ses procédés et produits
- Partie II : Caractérisation de l'environnement du site
- Partie III : Identification des aspects environnementaux significatifs du site

2. L'analyse environnementale

Les parties

➢ Partie I : Le centre, ses procédés et produits

Connaître le centre de production alimentaire, ses moyens de production, sa structure interne, ainsi que le cadre législatif et réglementaire

Elle se compose de différents documents :

- La nature et découpage des activités ;
- Le récolement réglementaire ;
- Les normes et réglementations en vigueur ;
- Les activités du CPA répertoriées dans la nomenclature des ICPE ;
- La liste des produits chimique ;
- L'inventaire des pratiques environnementales existantes.

2. L'analyse environnementale

Les parties

➢ Partie II : Caractérisation de l'environnement du site

L'approche de la connaissance du milieu est réalisée selon six « rubriques environnementales » prenant en compte l'environnement dans sa globalité :

- L'air,
- L'eau,
- Le sol et le sous-sol,
- Les facteurs humain,
- Les déchets,
- Les consommations de ressources naturelles, matières premières et énergies.

2. L'analyse environnementale

Les parties

- Partie III : Identification des aspects environnementaux significatifs du site

Moteur de l'analyse environnementale.

Identification des aspects environnementaux (AE) et des aspects environnementaux significatifs (AES) du site et de leurs impacts associés, afin de déterminer les priorités.

2. L'analyse environnementale

L'identification et la sélection des AE et AES

- Un Aspect Environnemental (AE) est « un élément des activités, produits ou services d'un organisme susceptible d'avoir des interactions avec l'environnement » ;
- Un Aspect Environnemental Significatif (AES) est un AE qui « a ou peut avoir un impact environnemental » ;
- Un impact environnemental est relatif « à toute modification, négative ou bénéfique, résultant totalement ou partiellement des AE d'un organisme » ;
- Une Unité Fonctionnelle (UF) correspond à une zone qui a été déterminée au sein du CPA Malouët en fonction de son activité.

2. L'analyse environnementale

L'identification et la sélection des AE et AES

Unité Fonctionnelle : U.F. 24 Réseau de collecte des eaux (bac à fécule + bac à graisse) + canalisations internes (partant des dalots de sol) + réseau sanitaire

Condition d'exploitation : Normale

Rubrique Environnementale	Aspect Environnemental		Source d'Identification	Localisation	Impact	Classement	
Eau	-DBO -DCO -MEST P global	pH, F, Fe, Al, Sn, manganèse, Etain, Cyanure, Phénol N global, Pb, Cu, Cr6+, H.C. tot. Arsenic, Aox	Dossier de gestion ICPE	Réseau d'eaux usées (sortie des bacs à graisses et fécules)	Pollution de l'eau	S	NS
	Boues des bacs à graisses et à fécules		Terrain + dossier de demande d'autorisation	Regard bacs à graisses et à fécules	Production de DIB	N.S.	

2. L'analyse environnementale

L'identification et la sélection des AE et AES

1 - Paramètre Importance

X Aspect soumis à seuil ou prescription réglementaire :

Aspect Environnemental	Seuil / Prescription Réglementaire	Performance du site	Barème de cotation	Note obtenue
MEST	Arrêté d'autorisation MEST < 600 mg / L	Analyses « en dent de scie »	5 1	NC5

O **Aspect non-soumis à seuil ou prescription réglementaire :**

Aspect Environnemental	Critères d'Importance (5 max.)	Note
	1- 2- 3- 4- 5-	Note obtenue = nombre de critères recensés
	Nombre de critères recensés =	Note :

2. L'analyse environnementale

L'identification et la sélection des AE et AES

2- Paramètre Maîtrise

Aspect Environnemental	Critères de Maîtrise (5 max.)	Note de chaque critère
MEST	1- Mesures et analyses annuelles de l'eau 2- Sensibilisation du personnel sur le plan de nettoyage 3- 4- 5-	1- 5 2- 1 3- 4- 5-
	Note obtenue = note la plus basse	**Note : 1**

3- Paramètre Gravité

Aspect Environnemental	Critères de Gravité (5 max.)	Note de chaque critère
MEST	1- Rejet à la STEP cap Sicié (via le collecteur de l'Arsenal) 2- 3- 4- 5-	1- 1 2- 3- 4- 5-
	Note obtenue = somme des notes de chaque critère (max : 5)	**Note : 1**

2. L'analyse environnementale

L'identification et la sélection des AE et AES

4- Calcul de la Criticité et mise en évidence des AES

IMPORTANCE x MAÎTRISE x GRAVITÉ = CRITICITÉ

5	1	1	5
1- Négligeable 5 - Très Important	1- Forte 5 - Faible	1- Négligeable 5 - Forte	1- Négligeable 125 - Très Forte

X ASPECT SIGNIFICATIF (S)

O ASPECT NON SIGNIFICATIF (NS)

2. L'analyse environnementale

Les Aspects Environnementaux Significatifs

Pollution de l'eau :

la concentration en polluants est supérieure aux valeurs limites prescrites

Pendant la production :

Maintenir les grilles de dalots en place.

PND :

Avant : Raclage à sec et récupération des résidus solides dans les sacs poubelles tout en maintenant les grilles de dalots en place.

Après : Dérochage des grilles de dalots.

En fin de journée :

Personne de permanence : verser 300 ml de Suma Drain dans les dalots.
(condi-chaud, plonge batterie, plonge pâtisserie)

2. L'analyse environnementale

Les Aspects Environnementaux Significatifs

Pollution sonore :

Le bruit côté Nord du CPA (locaux compresseurs) est supérieur aux seuils prescrits.

Actions mises en place

- Locaux techniques fermés et isolés

- Isolation acoustique renforcée par des panneaux de doublage des locaux techniques du CPA

- Groupes placés sur des dispositifs anti-vibratiles

-Actions à entreprendre : mesure du bruit par un organisme officiel

2. L'analyse environnementale

Les Aspects Environnementaux Significatifs

Pollution de l'air :

Incendie du CPA Malouët

Moyens mis en œuvre :

-Détection incendie ;

- RIA et extincteurs ;

- Formation du personnel ;

- Mode opératoire en situation d'urgence.

2. L'analyse environnementale

Les Aspects Environnementaux Significatifs

Pollution de l'air :

Emission de CFC

Moyens mis en œuvre :

- Rondes de surveillance quotidiennes ;
- Visites d'entretien trimestrielles ;
- Changement des cellules de refroidissement et des compresseurs.

2. L'analyse environnementale

Les Aspects Environnementaux Significatifs

Consommation des ressources naturelles, matières 1re, énergie :

Consommation d'eau

Moyens mis en œuvre :

- Remise en état des PLD
- Consignes passées aux ateliers :

Raclage à sec et récupération des résidus solides dans les sacs poubelles ;
Optimisation des temps de rinçage ;
Après chaque utilisation de PLD fermeture de la vanne de sectionnement ;
Eviter l'utilisation inutile des jets ;
Ne pas remplir d'eau les matériels de cuisson en attente de nettoyage.

2. L'analyse environnementale

Les Aspects Environnementaux Significatifs

Sol et sous-sol

Fuite de canalisation vide sanitaire

Moyens mis en œuvre :

Ronde hebdomadaire du personnel de maintenance du CPA.

APPLICATION DE LA NORME ISO 14001:2004 AU CPA

1. La politique environnementale;
2. L'analyse environnementale ;
3. L'organisation ;
4. La réalisation d'audits.

3. L'organisation

L'approche processus

- Le système de management qualité/environnement s'appuie sur des processus fondamentaux qui décrivent les règles de travail ainsi que les ressources mises en place au sein du CPA Malouët.

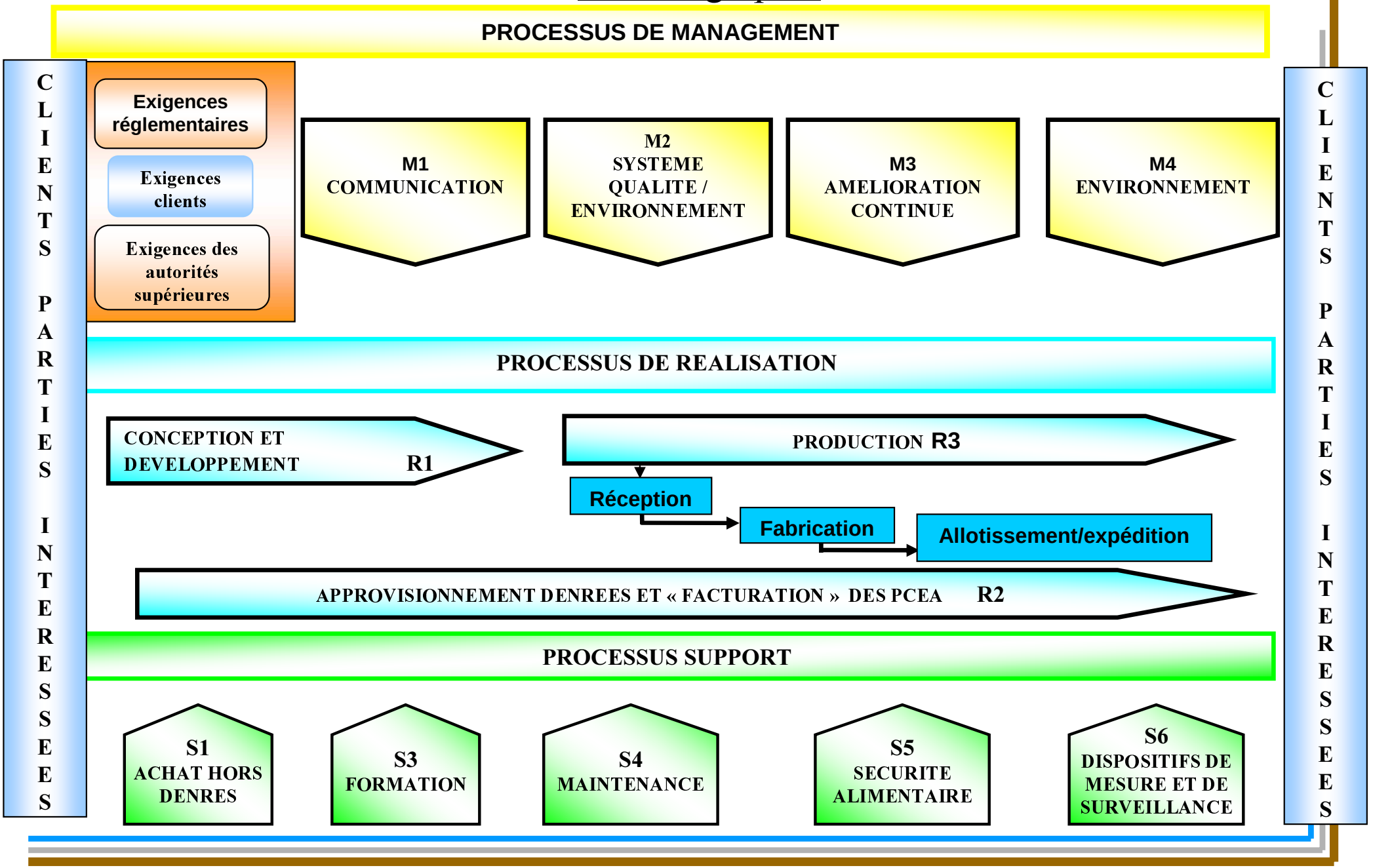
- Il a pour objectif de gérer et de coordonner tous les processus identifiés, qu'ils soient de management, de réalisation ou de support, dans le but de fournir des produits de qualité répondant aux attentes des clients ou des parties intéressées.

- Chaque processus est géré par un pilote qui a la charge de :
  - Piloter et maîtriser le fonctionnement du processus et d'en surveiller la performance ;
  - Déterminer les ressources et moyens nécessaires au bon fonctionnement du processus avant d'en faire la demande au chef du CPA Malouët ;
  - Mettre en œuvre les actions d'amélioration nécessaires, ainsi que les actions correctives et préventives planifiées en revue de direction.

APPLICATION DE LA NORME 14001: 2004 AU CPA

3. L'organisation

La cartographie



3. L'organisation

Le système documentaire

MANUEL QUALITE / ENVIRONNEMENT (MQ/E)
MANUEL SECURITE ALIMENTAIRE (MSA)
ANALYSE ENVIRONNEMENTALE

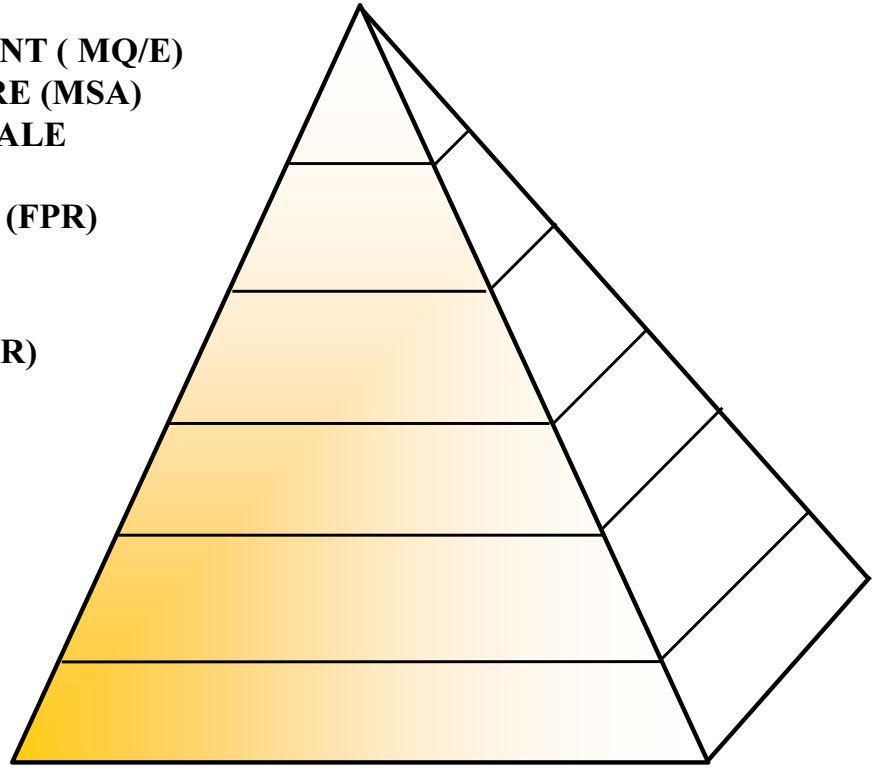
PROCESSUS (FPR)

PROCEDURES (PR)

MODES OPERATOIRES (MO)

SPECIFICATION (SP)

FICHE DE POSTE (FPO)



3. L'organisation

Les actions mises en place

L'air

- Entretien des systèmes d'aspiration ;
- Surveillance des installations contenant des fluides frigorigènes ;
- Changement des cellules de refroidissement rapide.

L'eau

- Contrôle de la qualité des eaux de distribution et des effluents ;
- Prévention de la pollution des effluents ;
- Protection des évacuation d'eau lors du dépotage du fuel domestique (FOD) ;
- Vidanges des bacs à graisses et à fécules.

Les facteurs humains

- Protection individuelle contre le bruit ;
- Isolation sonore des locaux techniques ;
- Mesures de bruit ;
- Protection contre l'incendie :
- Formation du personnel et intervention en cas d'incendie ;

Les déchets

- Tri sélectif des déchets issus de la production ;
- Tri des emballages des produits d 'entretien et de maintenance ;
- Utilisation de bordereaux de suivi des déchets (BSD).

APPLICATION DE LA NORME ISO 14001:2004 AU CPA

1. La politique environnementale;
2. L'analyse environnementale ;
3. L'organisation ;
4. La réalisation d'audits.

4. La réalisation d'audits

Les audits internes

Deux types d'audits sont réalisés par une équipe d'auditeurs ayant une compétence ISO 14001 et ISO 9001:

- Processus ;
- Système.

ces audits permettent :

- De vérifier la conformité de l'organisme à son système de management environnemental,
- De vérifier la conformité à la réglementation ;
- D'améliorer constamment les résultats environnementaux.

4. La réalisation d'audits

Les audits externes

Audits du système intégré qualité/environnement.

Audits inter divisions (au sein du SVR 83)

Réalisation des audits par un organisme certificateur :

- Audit de renouvellement de certification tous les 3 ans ;
- Audit de suivi tous les ans.

LE RETOUR SUR INVESTISSEMENT

Amélioration du système vis-à-vis de l'environnement

- Gérer l'organisme en intégrant des aspects environnementaux ;
- Répondre aux exigences réglementaires ;
- Mesurer et améliorer ses performances environnementales en mettant en place un système de veille ;
- Mettre en place un système d'évaluation et de réduction des coûts liés à l'environnement ;
- Officialisation d'une reconnaissance officielle vis-à-vis des riverains et des groupes de pression ;
- Diminuer les risques d'impact sur l'environnement.

Amélioration du management interne et vis-à-vis des clients ou des parties intéressées

- Formation interne du personnel ;
- Responsabilisation du personnel ;
- Pilotage par processus déterminés ;
- Améliorations des conditions de travail pour le personnel (bruit …) ;
- Développement de l'image de marque de l'entreprise ;
- Pérennisation de la communication interne (montante et descendante) et de la communication externe (ouverture vers le monde civil …).

POUR CONCLURE

Le système de management intégré qualité /environnement du CPA Malouët de Toulon :

Une méthode de travail pour le SVR 83,

Un mode d'emploi pour nos clients.